



## MAKRO REFUERZA SU APUESTA POR LA DIGITALIZACIÓN EN HOSTELERÍA Y PRESENTA EN HIP SU NUEVA SOLUCIÓN DIGITAL DISH POS

- Makro vuelve a ser proveedor oficial de HIP, el evento de referencia en innovación para hostelería en el que la compañía presenta su nueva solución digital Dish POS: un sistema inteligente de TPV en la nube que ofrece una plataforma multifuncional para la gestión y optimización de los procesos operativos de los negocios hosteleros.
- El principal valor añadido de la solución Dish POS de Makro es su adaptabilidad a cada negocio y el funcionamiento del sistema aunque se pierda la conexión a internet hasta durante 30 días.
- En el marco de su compromiso con la difusión del conocimiento y para poner la innovación gastronómica al alcance de todos los profesionales, Makro organizará una veintena de talleres de la mano de prestigiosos chefs en su "Aula Makro", en la que participarán ocho estrellas Michelin.

Madrid, 19 de febrero de 2024. [Makro](#), líder en distribución mayorista multicanal a hostelería en España, está presente en HIP (Hospitality Innovation Planet) como proveedor oficial un año más, para **mostrar su oferta mayorista a los profesionales hosteleros** y las **soluciones y servicios** creados por la compañía para **impulsar el crecimiento del sector**. En esta octava edición de la cita más importante a nivel europeo en Innovación para la hostelería, que se celebra **del 19 al 21 de febrero en IFEMA**, Makro estará **presentando su última incorporación a su oferta de soluciones digitales: Dish POS**.

### Makro impulsa el desarrollo digital de los negocios hosteleros con Dish POS

La **digitalización** es una de las prioridades estratégicas del plan de crecimiento y transformación de Makro. La apuesta de la compañía por la digitalización tiene como objetivo **mejorar de forma continua la eficiencia de su servicio**, pero también **desarrollar soluciones que faciliten la transformación y empoderamiento digital de bares y restaurantes** como una **vía para impulsar su crecimiento y mejorar su rentabilidad**.

En este sentido, **Makro presenta en su espacio de HIP su nueva solución digital Dish POS**, un **sistema inteligente de TPV en la nube que ofrece una plataforma multifuncional para la gestión y optimización de los procesos operativos de los negocios hosteleros**, desde los pedidos online o en sala hasta las transacciones de pago.

Esta nueva solución, muy intuitiva y fácil de usar, cuenta con varios **módulos para complementar Dish POS y adaptarlo a las necesidades de cada negocio**: **QR Ordering**, que permite realizar o modificar pedidos en línea e incluso realizar pagos mediante el escaneo de un código QR o **Dish Pay**, un sistema de pago integrado en Dish POS que simplifica y agiliza las transacciones para beneficio de empleados y clientes. **Además de la adaptabilidad, otra ventaja**



**competitiva e innovadora** de la nueva solución es que el servicio sigue operativo incluso si el sistema está *offline*, ya que **incluye un servidor que mantiene el TPV 30 días conectado aunque no se disponga de conexión.**

Makro también aprovechará su presencia en el congreso para **mostrar y asesorar sobre el resto de sus soluciones digitales Dish y las ventajas que la presencia *online* de los negocios hosteleros puede aportar al crecimiento y rentabilidad de estos.**

Además, durante la primera jornada del evento, **Yury Schevchenko, director de Ventas y Operaciones de Makro, participa en una de las mesas redondas del VI Congreso Anual de Hostelería de Madrid**, en la que abordará la digitalización en hostelería. Asimismo, el martes 20 de febrero **David Martínez Fontano, CEO de Makro España, participará como moderador** en la mesa redonda ['Inflación', perspectivas 2024 ante una coyuntura compleja.](#)

### **Difusores del conocimiento en "Aula Makro"**

Makro ha organizado un amplio programa con **20 talleres en su "Aula Makro"**, ofreciendo **píldoras formativas en directo** con las novedades, tendencias y técnicas culinarias para los asistentes del congreso, liderados por grandes chefs del escenario gastronómico español entre los que se encuentran ocho estrellas Michelin. **Begoña Rodrigo**, estrella Michelin de La Salita; **Carlos Maldonado**, estrella Michelin de Raíces; **Elena Cerezo** estrella Michelin de Angle y **Rogelio Tenorio**, estrella Michelin de Bevir, entre otros, son algunos de los profesionales que liderarán los talleres de "Aula Makro" y cuyo **programa completo se puede consultar en este [link](#).**

Además, para todos aquellos que no puedan asistir de manera presencial, Makro retransmitirá algunos de estos encuentros en su perfil de [Instagram](#).

### **SOBRE MAKRO**

*Makro, filial española del grupo alemán METRO, es la empresa de distribución del sector de la hostelería en España. Cuenta con más de 900.000 clientes y con 37 centros distribuidos en 15 Comunidades Autónomas. Makro ofrece al hostelero una experiencia de compra multicanal con más de 42.000 productos, soluciones y servicios adaptados a sus necesidades, apostando por el producto local y por el producto fresco de calidad. En el año fiscal 2021/2022, Makro obtuvo unas ventas consolidadas de 1.461 millones de euros. Más información en [www.makro.es](http://www.makro.es).*

### **SOBRE METRO**

*METRO es la compañía mayorista internacional líder de productos de alimentación y no alimentación especializada en atender las necesidades de hoteles, restaurantes y catering (HoReCa), así como de comercios independientes (Traders). En todo el mundo, METRO cuenta con 17 millones de clientes que se benefician de la multicanalidad de la empresa. Esto permite a los clientes elegir entre comprar en uno de los centros de gran formato de su zona, o recibir la compra en sus negocios (Food Service Distribution, FSD), ofreciendo en todo momento soporte y conexión digitales. METRO MARKETS es un marketplace internacional online para clientes profesionales que ha ido creciendo y expandiéndose continuamente desde 2019. La sostenibilidad es uno de los principios empresariales de METRO, lo que ha hecho que desde hace varios años la compañía figure en diversos índices y rankings de sostenibilidad, como MSCI, Sustainalytics y CDP. METRO opera en más de 30 países, y emplea a más de 89.000 personas en todo el mundo. En el ejercicio 2022/2023, METRO generó unas ventas de 30.600 millones de euros. Más información en: [www.metroaq.de](http://www.metroaq.de) o [MPULSE.de](http://MPULSE.de), la revista online de METRO.*

**Para más información:**



**COMUNICACIÓN MAKRO**

Vanesa Cardeñosa: [vanessa.cardenosa@makro.es](mailto:vanessa.cardenosa@makro.es) - 620 187 617

**AGENCIA DE COMUNICACIÓN – OGILVY**

María Morales: [maria.morales@ogilvy.com](mailto:maria.morales@ogilvy.com) – 679 94 81 26

Paula Torrado: [paula.torrado@ogilvy.com](mailto:paula.torrado@ogilvy.com) – 639 81 39 16

Laura Tierno: [laura.tierno@ogilvy.com](mailto:laura.tierno@ogilvy.com) – 669 27 71 52